火力の目安

中央ヒーター

表示	火力	消費電力（約）
『▮▮▮』	（火力「3」）	1.2kW
『▮▮』	（火力「2」）	600W相当
『▮』	（火力「1」）	300W相当

※中央ヒーターは赤熱し、トッププレートの表面が高温となります。使用中および使用後はトッププレートの温度が高くなっていますので、やけどに注意してください。また、絶対に可燃物をのせないでください。

- ヒーターを切り忘れた場合は、切り忘れ防止自動停止機能が働き、操作後約45分経過すると自動的に通電を停止します。（調理タイマー使用中は切り忘れ防止自動停止機能は働きません。）
- 中央ヒーターは、火力のコントロールや温度調節機能が働くため、ヒーターが赤くなったり消えたりすることがありますが故障ではありません。
  （『強火』の場合でも温度調節機能が働き、ヒーターが赤くなったり消えたりします。）
- 中央ヒーターの中に見える斜めのすじは、温度調節機能のセンサーです。

ご　注　意

- 火力「12」は火力が強いため、少量の食品を調理する場合、鍋やフライパンを傷めてしまうことがありますので、火力を下げて使うことをおすすめします。
- 火力「12」は最大約10分継続使用すると、火力「11」に下がります。
- 火力「12」「11」は合計で約15分継続使用すると、火力「10」に下がります。
- 火力が強い場合、鍋ややかんの形状などによってはふきこぼれたり、蒸気が勢いよく出る恐れがあります。
  沸とうしたら火力を下げてください。
- 調理をするときはそばを離れないでください。
- 煮込みなどで長時間ご使用時は、途中でかき混ぜるなどし、ふきこぼれや焦げつきにご注意ください。特に調理タイマーを使用するときは焦げつきに注意してください。
- みそ汁やカレーのルーなど底に沈澱しやすいものを温めなおすときは、弱火でかき混ぜながら行ってください。
  ※鍋底に沈澱したみそやカレーのルーなどが温まると突然吹き上がったり、鍋が跳ね上がることがあり、やけどの恐れがあります。
- 少量の油を入れて予熱する場合は、火力を弱めにするなど、加熱し過ぎないように注意してください。
  ※油の温度が急激に上がり、油が発火することがあります。
- 鍋底の薄いもの、鍋底がそっているフライパンや鍋は、強火で予熱すると赤熱する場合があります。

左・右ヒーター／中央ヒーター

ヒーターの基本的な使いかた

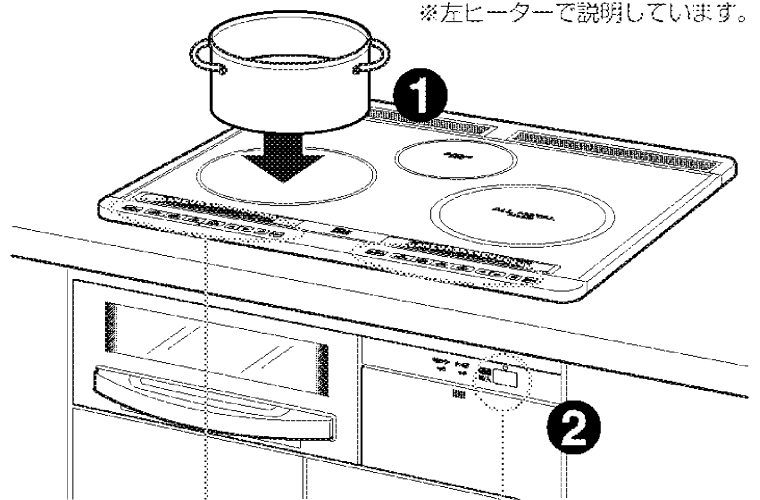
※左ヒーターで説明しています。

左・右ヒーター

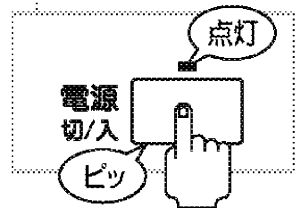
<通電を開始する>

❶ 鍋に材料を入れ、ヒーターの中央に置く。

❷ 電源を入れる。
- 電源スイッチをブザーが鳴るまで押してください。
- 電源ランプが点灯します。

電源 切/入
点灯
ピッ

❸ 火力キーを押す。

※火力キーの「とろ火」、「弱火」、「中火」、「強火」のいずれかを押してください。

❹ 上面操作部の切/スタートキーを押す。

※火力キーを押した後、約30秒以内に切/スタートキーを押さないとブザーが鳴り、自動的に解除されます。

<通電を停止する>

❶ 調理が終わったら切/スタートキーを押す。
- 通電を停止します。

❷ 使用後は電源スイッチを押して電源を切る。
- 電源ランプが消灯します。

※通電を停止したときや電源を切った後でも、トッププレートの温度が約80℃以下になるまで高温注意表示を続けます。

調理タイマーの使いかた（例：30分の調理タイマーをセットする場合）

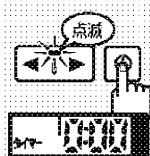
※調理中に設定します。

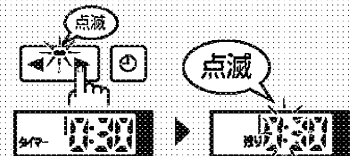
①タイマーキー を押す

○設定できる時間は
☆「とろ火」(火力「1」)～「弱火」(火力「2」～「5」)…9時間55分
☆「中火」(火力「6」～「8」)～「ハイパワー」(火力「11」～「12」)…1時間
☆保温…1時間

◎1分～1時間までは1分単位、1時間～5時間までは10分単位、5時間～9時間55分まで30分単位で設定できます。

※長い時間に設定する場合は「0:00」から設定キー ◀ で逆送りにすると早く合わせられます。

点滅
タイマー 0:00

②時間を設定する

○設定キーを押して時間を設定します。
○時間の設定が完了したら、約3秒経ったつと「ピピッ」とブザーが鳴り、調理タイマーがスタートします。
○調理タイマー終了後は通電を停止し、メロディーでお知らせします。

スタート

●タイマー表示の際「0:00」の表示のまま約30秒間放置すると調理タイマーが解除され、火力表示に戻ります。
●途中で調理タイマーを解除するときは、もう一度タイマーキーを押してください。

<お願い>
- タイマーを使うときは、ふきこぼれや焦げつきにご注意ください。

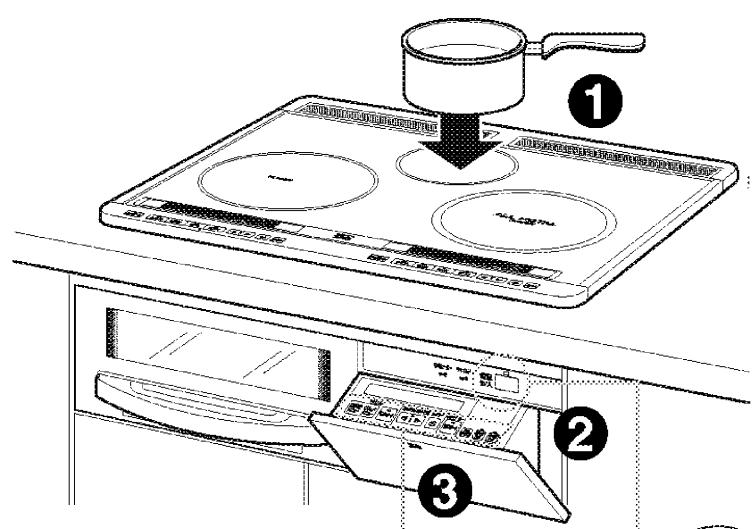
中央ヒーター

＜通電を開始する＞

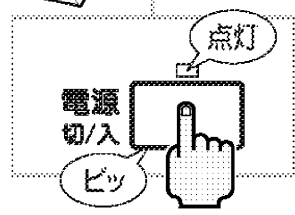
❶ 鍋に材料を入れ、ヒーターの中央に置く。

❷ 電源を入れる。

- 電源スイッチをブザーが鳴るまで押してください。
- 電源ランプが点灯します。

❸ パネル操作部を開く。

❹ パネル操作部の切/スタートキーを押す。

❺ 火力設定キー ▶ を押す。

- 『強火』（火力「3」）で通電を開始し、中央ヒーター高温注意表示が点灯します。
- ◀ キーまたは ▶ キーを押して火力を調節します。

※切/スタートキーを押した後、約30秒以内に火力設定キーを押さないとブザーが鳴り、自動的に解除されます。

＜通電を停止する＞

❶ 調理が終わったら切/スタートキーを押す。

- 通電を停止します。
- パネル操作部を収納します。（汚れたまま収納しないでください。）

❷ 使用後は電源スイッチを押して電源を切る。

- 電源ランプが消灯します。

※通電を停止したときや電源を切った後でも、トッププレートの温度が約80℃以下になるまで中央ヒーター高温注意表示やパネル操作部の「高温注意」が点灯し続けます。

調理タイマーの使いかた（例：中央ヒーター使用中に30分の調理タイマーをセットする場合）

◎最大1時間まで1分単位で設定できます。※調理中に設定します。

① 通電中にタイマーキー ◷ を押すとタイマー表示が数字で点灯します。

② 設定キーを押して好みの時間に設定します。

③ 時間を合わせた後、約3秒間経過後に「ピピッ」とブザーが鳴り、「・」が点滅し調理タイマーがスタートします。

④ 調理タイマー終了後は通電を停止し、メロディーでお知らせします。

- 途中で調理タイマーを中止するときは、もう一度タイマーキー ◷ を押してください。
- 設定した時間を変更したい場合は、調理タイマーを中止し、再度設定してください。

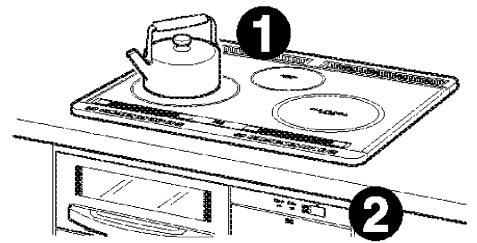
左ヒーター

自動湯わかしの使いかた

※使える鍋は12ページ

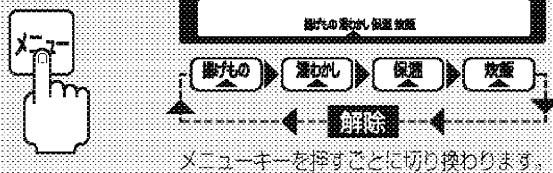
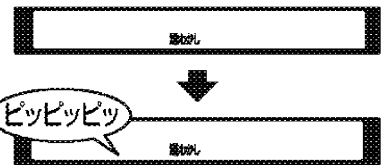
◎お湯をわかすときに使用します。お湯がわいた後、約5分間保温し自動的に通電を停止します。

❶ やかんや鍋に水を入れ、ヒーターの中央に置く。

- 水の量は1L～やかんや鍋の満水量の60%まで（最大2L）。
- 必ずやかんや鍋のふたをしてください。

❷ 電源を入れる。

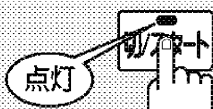
- 電源スイッチをブザーが鳴るまで押してください。
- 電源ランプが点灯します。

1 上面操作部のメニューキーを押し 湯わかしを選ぶ

メニューキーを押すごとに切り換わります。

- 自動湯わかし開始前または開始してから約10秒間（設定キーのランプが点滅している間）湯わかしの温度を調節できます。

○お湯がわいた後、ブザーでお知らせし液晶表示がオレンジからミドリにかわり約5分間保温します。

- 保温が終了すると自動的に通電を停止しメロディーでお知らせします。

※調理後などでトッププレートが熱い場合（表示窓に「高温注意」を表示しているとき）は、温度センサーが正しく働かなくなるため、切/スタートキーを押してもブザーが鳴って通電を開始しません。
火力設定による加熱（18ページ）で行ってください。

2 上面操作部の 切／スタートキーを押す

※メニューキーを押した後、約30秒以内に切/スタートキーを押さないとブザーが鳴り、自動的に解除されます。

湯わかしが終わったら電源スイッチを押して電源を切る。電源ランプが消灯します。

※通電を停止したときや電源を切った後でも、トッププレートの温度が約80℃以下になるまで、表示窓の「高温注意」を点灯し続けます。

お　願　い

- 水量は必ず1L～2Lの範囲内でわかしてください。
  水量が多いとお湯がわく前に停止したり、水量が少ないと、水がなくなり空だきになる場合があります。
- 常温の水を使用してください。また、自動湯わかし中は、ふたの開け閉めや水の追加をしないでください。温度センサーが正しく働かず、お湯がわく前に停止したり、ふきこぼれたりする場合があります。
- やかんや鍋の底が変形していたり、水や異物が付着していると自動湯わかしが正常に動作しない場合があります。
- 水以外（だし汁やスープ・ミルク・むぎ茶パックなど）をわかさないでください。温度センサーが正しく働きません。
- ふたの形状によっては、ふきこぼれる場合があります。

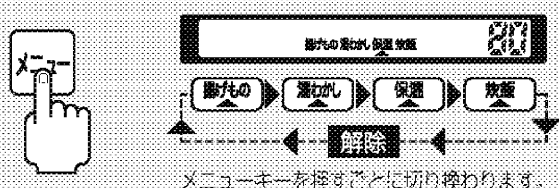
- やかんや鍋の材質・厚さ・水温などにより、お湯がわく前にブザーが鳴ったり、わいてもすぐに鳴らないことがあります。

保温の使いかた

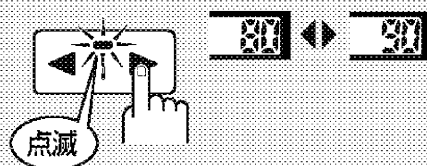
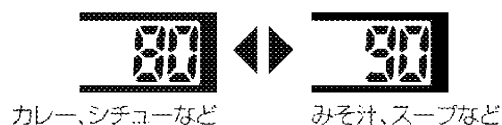
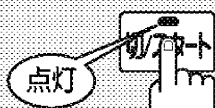
◎左・右ヒーターで調理終了後、調理物がさめないように保温します。
◎保温できるのはみそ汁、スープなど汁物やカレー、シチューです。（ごはんや炒めものは保温できません。焦げつきの原因となります。）
◎保温ができる量は約200g～800gまでです。

※必ず調理終了後の調理物を保温してください。調理物がさめてしまった場合は、あたためてから保温してください。

1 上面操作部のメニューキーを押し 保温を選ぶ

メニューキーを押すごとに切り換わります。

• 上面操作部の設定キーを押し、保温「80」◀▶ 保温「90」を選ぶ。

保温の目安

80	90
カレー、シチューなど	みそ汁、スープなど

2 上面操作部の 切／スタートキーを押す

※メニューキーを押した後、約30秒以内に切/スタートキーを押さないとブザーが鳴り、自動的に解除されます。

○保温中に再度設定キーを押すと、保温「80」◀▶ 保温「90」を変えることができます。

※保温中はときどきかきまぜて焦げつかないようにしてください。

○保温中に調理タイマーを使うことができます。（設定時間は1時間までです。）

○調理タイマーを使用しない場合、約45分で自動的に通電を停止します。

保温が終わったら上面操作部の切/スタートキーを押して通電を停止し、電源スイッチを押して電源を切る。電源ランプが消灯します。

※通電を停止したときや電源を切った後でも、トッププレートの温度が約80℃以下になるまで、表示窓の「高温注意」を点灯し続けます。

⚠注意

• 長時間保温すると食材が焦げつく場合があります。

• 温度は目安です。調理物の種類や量により実際の温度が異なる場合があります。

左ヒーター

自動炊飯の使いかた

※使える鍋は12ページ

<通電を開始する>

※1、2、3カップが炊けます。

白　米	水
1カップ（180mL）	220mL
2カップ（360mL）	420mL
3カップ（540mL）	550mL

無洗米	水
1カップ（180mL）	240mL
2カップ（360mL）	450mL
3カップ（540mL）	630mL

• 炊き上がりをお好みのかたさにしたいときは、水量を増したり減らしたりしてください。（増減する量は10%までに）

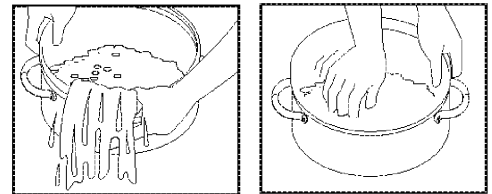
❶ 付属の計量カップでお米をはかる。

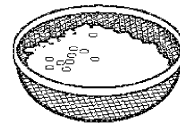
• すりきり1杯が約180mL（約1合）です。

❷ お米を研ぐ。

• 十分に洗い流してください。（おこげが出来たり、ヌカ臭くなる原因）
• 無洗米をご使用のときは、水を入れてにごりが強い場合は軽くすすいでください。

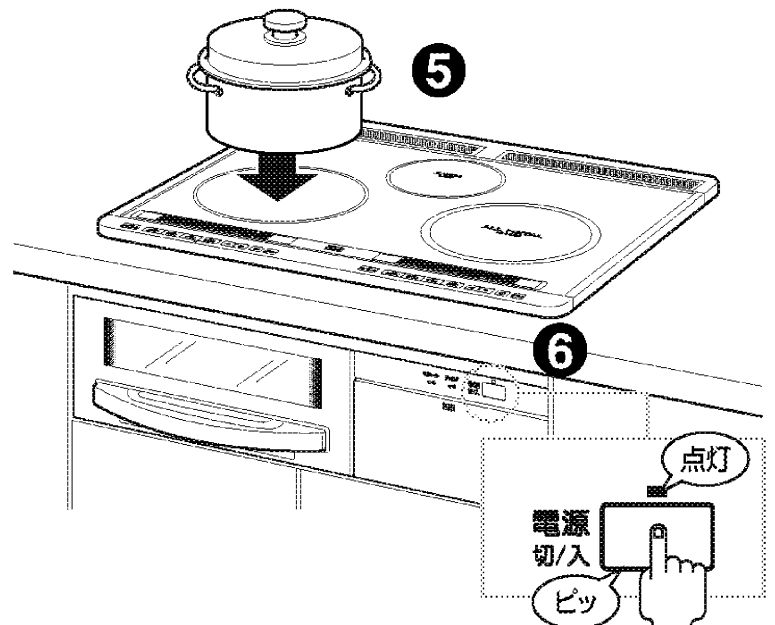
①たっぷりの水でサッとかき混ぜ、水を素早く捨てる。

②「研ぐ→洗い流す」をくり返し、水がきれいになるまで洗う。

❸ 米を研いだらザルに上げて充分に水切りをする。

• ザルに上げたまま放置しないでください。（米が割れてべちゃつきの原因）

❹ 水を入れ30分以上浸し、水を含ませる。（冬場は1時間以上）

• お湯は使わないでください。（べちゃつきの原因）
• アルカリ度の高い水で炊飯すると、ごはんが黄変したり、べちゃついたりする場合があります。
• 無洗米は、必ず底からかき混ぜお米と水をなじませてください。

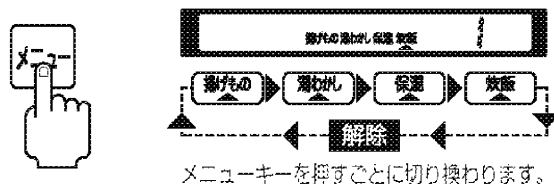
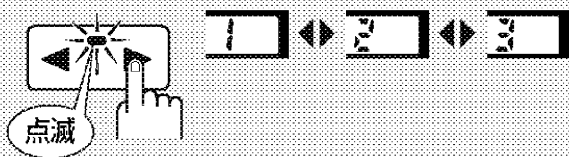
❺ 鍋に材料を入れ、ヒーターの中央に置く。

• 必ずふたをしてください。

❻ 電源を入れる。

• 電源スイッチをブザーが鳴るまで押してください。
• 電源ランプが点灯します。

＜操作のしかた＞

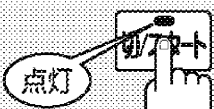
1 上面操作部のメニューキーを押し 炊飯を選ぶ

メニューキーを押すごとに切り換わります。

2 上面操作部の設定キーを押し 米の量（カップ数）を設定する

※調理後などでトッププレートが熱い場合（「高温注意」を表示しているとき）は、温度センサーが正しく働かなくなるため切/スタートキーを押してもブザーが鳴って通電を開始しません。（十分さめてから行ってください。）

3 上面操作部の切／スタートキーを押し 炊飯する

○お好みに応じて炊きかげんを調節できます。

よわめ　標準　つよめ
（1カップの場合）

- 自動炊飯を開始してから約10秒間（設定キーのランプが点滅している間）炊きかげんの調節ができます。

※メニューキーを押した後、約30秒以内に切/スタートキーを押さないとブザーが鳴り、自動的に解除されます。

※カップ数をまちがえたときは、上面操作部の切/スタートキーを押して自動炊飯を中止し再度操作をしてください。（自動炊飯が5分以上たっていたら自動では炊けません。）（40ページ）

※「よわめ」「つよめ」は鍋底の焦げの状態を調節します。
※ごはんの「やわらかめ」「かため」は水かげんで調節してください。

※炊飯の残時間が確定すると残時間表示に切り換わります。

※1分刻みで減ります。

4 自動炊飯が終了したら すぐにほぐす

○炊き上げ後蒸らしが終わるとメロディーでお知らせし、通電を停止します。

※でき上がったらなるべく早めにお召し上がりください。「保温」は使用できません。
※冬場（室温が低い時）は底が焦げつきやすくなります。終了後はすぐにかき混ぜてください。

使用後は電源スイッチを押して電源を切る。電源ランプが消灯します。

※通電を停止したときや電源を切った後でも、トッププレートの温度が約80℃以下になるまで、表示窓の「高温注意」を点灯し続けます。

- 炊飯中は、飛まつ（泡）が飛び散ります。
- 自動炊飯は、約37～40分かかります。
- 炊飯終了後、ふたが開かないときは「弱火」で少し加熱してください。

お願い

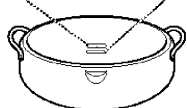
- 鍋の底が変形していたり、水や異物が付着しているとうまく炊けない場合があります。
- 炊飯中は、ふたを開けたり鍋を動かしたりしないでください。温度センサーが正しく働かず、うまく炊けない場合があります。

左・右ヒーターで揚げる（揚げもの温度コントロールの使

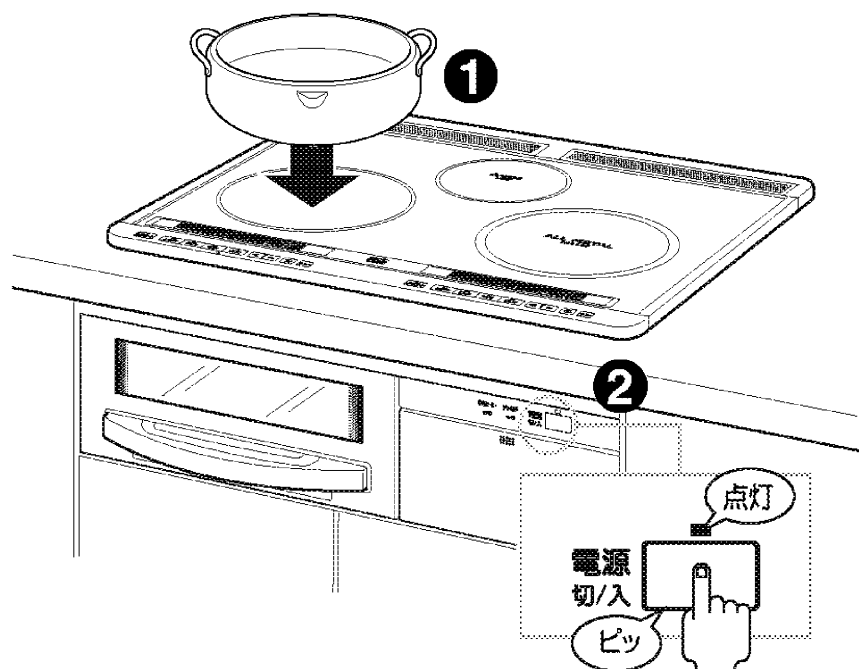
※左・右ヒーター同時に揚げものはできません。　※調理タイマーは使用できません。

＜通電を開始する＞

●油量が少なかったり、鍋底に凹凸やそりのある場合は、油温が設定温度より高くなり、発火の原因になります。

❶ 付属の天ぷら鍋に油約500g（0.56L）～約800g（0.9L）を入れ、ヒーターの中央に置く。

※油量500g（0.56L）未満で調理したり、鍋をずらして置かないでください。
油温が上がり過ぎたり、正しく温度調節できなくなり、発火の原因になります。

❷ 電源を入れる。

- 電源スイッチをブザーが鳴るまで押してください。
- 電源ランプが点灯します。

お　願　い

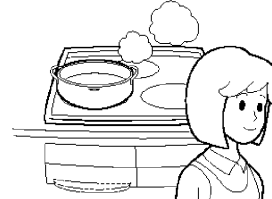
※次のような使いかたをした場合、揚げもの鍋そり検知機能が働き、通電を停止する場合があります。

（1）鍋底が約2mm以上そっていたり、変形した鍋を使用した場合
（2）鍋底やトッププレートに異物や汚れが付着している場合
（3）予熱中に油を注ぎ足した場合

- 鍋やトッププレートを確認し、正しい鍋に取り換えたり、トッププレートをお手入れしてからご使用ください。また、（3）の場合は、上面操作部の切/スタートキーを押して揚げもの温度コントロールを終了し、もう一度揚げもの温度コントロールを設定してください。

※油の種類によっては、油煙が出る温度が異なります。
油の説明書をよくお読みになりご使用ください。
※付属の天ぷら鍋は絶対に空だきしないでください。鍋底が変形して使えなくなります。

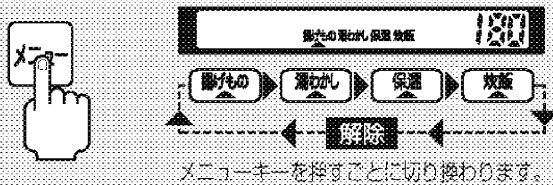
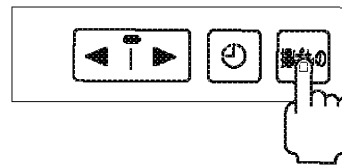
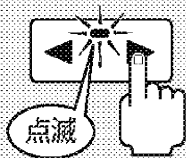
⚠警告

揚げもの調理中はそばを離れない
火災の原因

●付属の天ぷら鍋以外は絶対に使わない。
●鍋は中央に置いてください。
●底に凹凸やそりのある鍋で揚げものをしない。
●必ず揚げもの温度コントロールを使用し、付属の天ぷら鍋で調理してください。
●油は500g（0.56L）未満では絶対に調理しない。
油は500g（0.56L）~800g（0.9L）の範囲で調理してください。
鍋が違ったり油の量が少ないと、油が過熱され発火する恐れがあります。
また油の量が多すぎると、あふれてやけどや火災の原因になります。

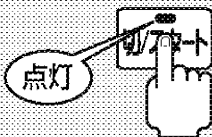
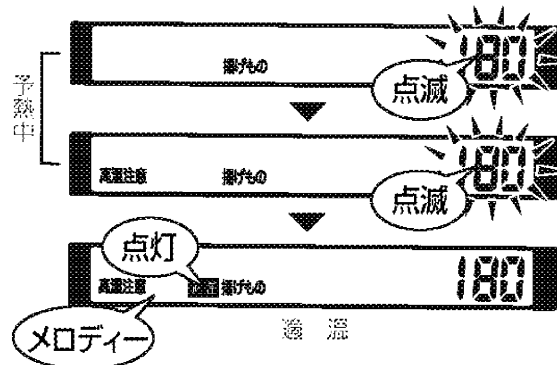
※左ヒーターで説明しています。

<操作のしかた>

1 上面操作部のメニューキーを押し 揚げものを選ぶ

メニューキーを押すごとに切り換わります。

○右ヒーターで揚げもの調理をするときは揚げものキーを押してください。

2 上面操作部の設定キーを押し お好みの油温を設定する

○お好みに応じて油温を調節できます。

「150」「160」「170」「180」「190」「200」の中から選べます。

3 上面操作部の切／スタートキーを押し 適温になったら調理を始める

※メニューキーを押した後、約30秒以内に切/スタートキーを押さないとブザーが鳴り、自動的に解除されます。

○予熱が終了するとメロディーが鳴ってお知らせし、液晶表示窓に「適温」を表示します。

※500gの油で約8分ほどかかります。また途中で油温設定を変えると長くなる場合があります。

※油温設定は調理時の温度目安です。油の量や材料により異なります。また材料が入っていない場合はやや高めの温度になります。

※高温注意中に調理を始めるとオレンジ色から表示します。

調理が終わったら上面操作部の切/スタートキーを押して通電を停止し、電源スイッチを押して電源を切る。電源ランプが消灯します。

※通電を停止したときや電源を切った後でも、トップレートの温度が約80℃以下になるまで、表示窓の「高温注意」を点灯し続けます。

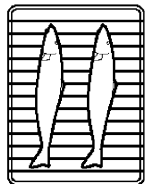
ヒーターを切り忘れた場合は、切り忘れ防止自動停止機能が働き、操作後約45分経過すると自動的に通電を停止します。

調理をする前に

魚焼き自動調理の加熱時間の目安

魚焼きメニュー	調理例		加熱時間の目安 メニュー	焼きかげん	数	目安時間	1尾(切)あたりの大きさ
▶丸焼き	海魚	さんま1～5尾 あじ1～5尾 いわし 真鯛 生にしん	さんまの塩焼き	中	1尾	約16～18分	長さ約28cm 約180g
				中	5尾	約23～25分	
			あじの塩焼き	中	1尾	約16～18分	長さ約23cm 約180g
	川魚	あゆ にじます		中	5尾	約23～25分	
			鯛の塩焼き	中	1尾	約18～19分	約230g
▶切身・ひもの	切身	鮭の切身・さばの切身	鮭の塩焼き	中	5切	約14～15分	約80g
	ひもの	あじの開き さんまの開き ほっけの開き かれいの一夜干し	あじの開き	中	2枚	約14～15分	約100g
▶つけ焼き	しょうゆ漬け	ぶり	ぶりのつけ焼き	中	5切	約12～13分	約100g
	みそ漬け	さわら 鯛	さわらの西京漬け	強	2切	約13～15分	約100g
	焼きとり	塩焼き たれ焼き	焼きとり(塩焼き)	強	8本	約15～18分	1本約50g
			焼きとり(たれ焼き)	中	8本	約13～16分	

魚焼き調理のこつ

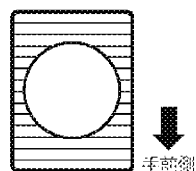
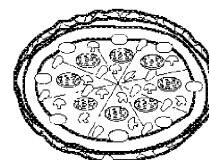
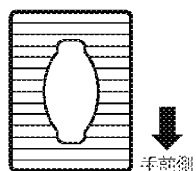
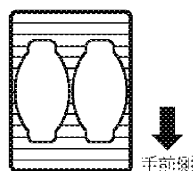
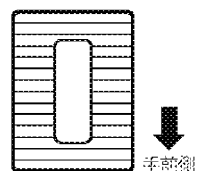
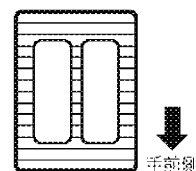
- ●魚を調理する場合は、尾などの薄い部分が焦げやすいので、焼網の手前側に尾を向けてください。
- ●焼網にサラダ油などを塗っておくと調理物が焼網に付着しにくく、取り出しやすくなります。
- ●こげめのつき具合は魚の種類や大きさ、脂ののり具合、魚の温度、塩のふりかげんによって違います。(塩のふる量が多いと焦げ目が強くなります。)お好みにより焼きかげんキーで調節してください。
- ●生魚(さんまやあじなど)は、焼き色がつきにくいので、調理する約10～20分前に塩をふっておきます。
- ●冷凍してある魚は、よく解凍してから焼いてください。魚の内部が冷たいため、中まで火が通りにくく焼き不足になったり、温度センサーが正しく働かず焼き過ぎたりします。
- ●焼網よりも大きな魚を調理する場合は、半分に切ってください。
- ●魚を少量焼く場合は焦げやすいので、下ヒーターの真上をさけて置いてください。
- ●複数の食品を焼くときは種類、大きさ、厚さをそろえてください。小さいものや火の通りやすいものは、焼き過ぎになります。

手前側

- 通電してしばらくの間、前回の調理でヒーターについた脂が加熱されにおいや煙が出ることがあります。
- 調理中、材料の脂などが下ヒーターや受皿に落ちると、においや煙が出ることがあります。
- 調理中はヒーターがついたり消えたりしますが、温度調節しているためで故障ではありません。
- 調理直後にグリルドアを引き出すと、煙が前面から出ます。特に脂分の多い魚などを焼いたあとは、30秒程度待ってから引き出してください。
- ヒーターのクリーニングを途中で終了したときは、ヒーターについた脂が残るため、次回調理をするとき、最初ににおいや煙が出ることがあります。
- グリル調理はメニューに応じて上・下ヒーターを自動的に切り換えます。メニューによっては上・下ヒーターの通電を細かく切り換えるため、ヒーターが赤くならない場合があります。
- 魚焼き手動調理やグルメ手動調理は上・下ヒーターの通電を細かく切り換えて両面を焼き上げるため、自動調理で調理するときよりも仕上がりに時間がかかる場合があります。

グルメ調理の加熱時間の目安

グルメメニュー	加熱時間の目安				
グルメメニュー	メニュー	焼きかげん	数	目安時間	分量
ピザ	冷凍ピザ	中	1枚	約15分～19分	1枚 直径約26cm (約300g)
	冷蔵ピザ	中	1枚	約13分～16分	
	手作りピザ	中	1枚	約15分～19分	
グラタン	冷凍グラタン	中	2皿	約22分～27分	1皿約240g
ホイル焼き	ホイル焼き	中	2個	約18分～22分	1個約150g

グルメ調理のこつ

- ●冷凍食品を調理するときは、解凍せずに冷凍のまま調理してください。
- ●冷凍ピザや冷蔵ピザを調理するときは、包装をはずしてからアルミホイルをピザのまわりにそって折り曲げてください。
- ●冷凍グラタンを調理するときは、包装をはずしてからアルミケース皿のまま入れてください。（プラスチック容器の冷凍グラタンは、焼くことができません。）
- ●調理するときの置き方は、下図のようにしてください。

ピザの場合　グラタン1個の場合

グラタン2個の場合

ホイル焼き1個の場合

ホイル焼き2個の場合

⚠注意

- グリル使用時は必ず換気扇を使用してください。（調理中、吸・排気カバーから煙が出ます。）
- グリルドアの開閉は、グリルドアのとっての中央を持ち行ってください。

※それ以外ではグリルドアの開閉ができない場合があります。

- 受皿に水を入れないでください。（受皿に水を入れると庫内の温度が上がらず自動調理がうまくできないことがあります。）
- 受皿に例えばアルミホイル・クッキングシート・グリル石などを入れて使用しないでください。（油が過熱され、燃えることがあります）
- 焼網に材料をのせるときは、焼網からはみ出さないようにしてください。（材料がヒーターにつくと発火する恐れがあります。）
- 魚の脂や他の食品かすがついたまま調理をすると、前の食品のにおいがつくことがあります。焼網と受皿の汚れをきれいにしてから調理してください。（35ページ（お手入れ））
- 連続してご使用になる場合は、毎回焼網と受皿の汚れをきれいにし、グリル庫内の温度を下げてから調理してください。グリル庫内の温度が高いまま調理すると、センサーが正しく働かず早めに調理が終了したり、調理時間が長くなったりします。（高温のためやけどに注意する。）
- 自動調理の途中でグリルドアを開けないでください。上手に調理できません。
- 長時間グリルを使用すると、グリルドアのとっての下側が熱くなるのでご注意ください。
- 調理中、グリルドアがくもったり、周りに露がついたりすることがあります。周りについた露はふきんでふきとってください。
- グリルドアはゆっくり開閉してください。

※調理物が焼網から落ちる場合があります。

- 調理中や調理後は、グリルドア、焼網、受皿、ホルダー、レール等が高温となっていますので注意してください。
- ドア周辺から煙や水蒸気が漏れる場合があります。

グリル

魚焼き調理をする

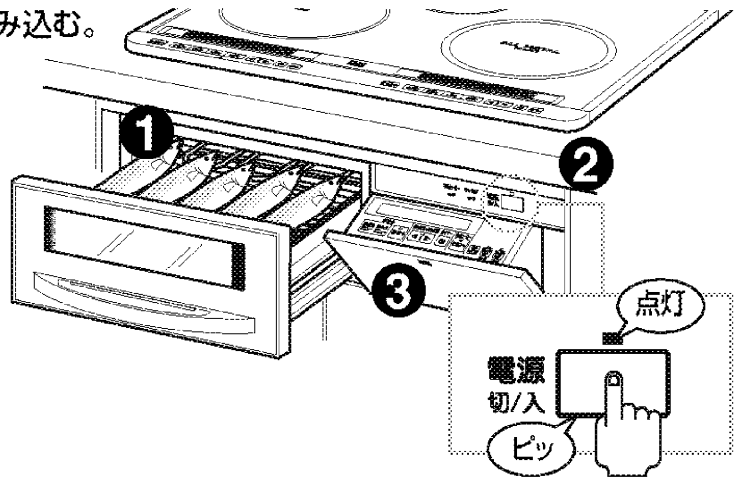
<準備>※「丸焼き」メニューをセットする場合。

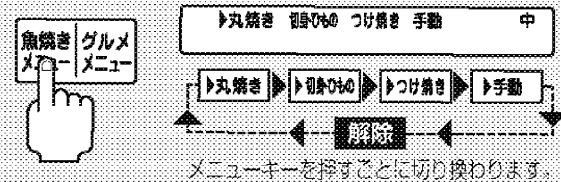
❶ 受皿・焼網をセットし、本体に組み込む。

- グリルに受皿・焼網をセットし、材料をのせます。
- グリルドアは確実に閉めてください。(10ページ)

❷ 電源を入れる。

- 電源スイッチをブザーが鳴るまで押してください。
- 電源ランプが点灯します。

❸ パネル操作部を開ける。

魚焼き自動調理のしかた (調理タイマーは使用できません。)

1 パネル操作部の魚焼きメニューキーを押し 丸焼きを選ぶ

メニューキーを押すごとに切り換わります。

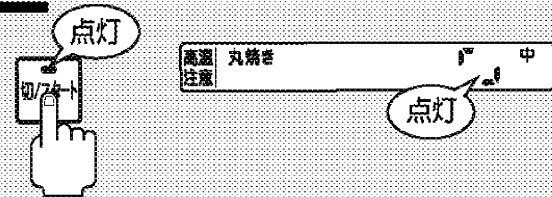
※前回使用したメニューから始まります。

※焼きかげんは「中」から始まります。

※ 焼きかげんを選ぶときは ※

○焼きかげんキーを押すと焼きかげんが切り換わります。

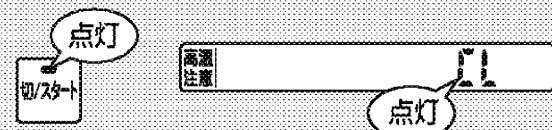
※メニューおよび焼きかげん選択後、約3分以内に切/スタートキーを押さないとブザーが鳴り自動的に解除されます。

※調理中は、メニューおよび焼きかげんの変更はできません。

2 切/スタートキーを押す

○切/スタートキーを押し、調理がスタートします。

○タイマー表示部が「 」と表示され、途中から調理の残り時間を表示します。

- 調理中、調理後にグリル用のファンが回転します。
- 途中で調理を終了したい場合は、切/スタートキーを押してください。
- 途中で調理を終了させた場合は、手動調理で加熱してください。(29ページ)

3 メロディーが鳴ったら 調理物を取り出す

○調理物を入れたままにしておくとクリーニングや余熱で焦げ過ぎることがあります。

○焼きが足りないときは、手動調理で様子をみながら、さらに焼いてください。(29ページ)

○調理が終了すると自動的にヒーターのクリーニング(CL表示)を行います。(ヒーターを加熱して付着した油分を焼ききります。最大5分間)

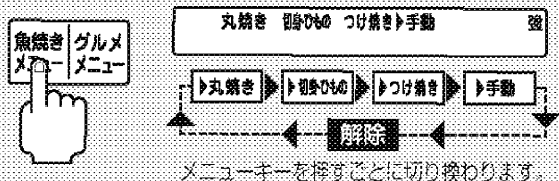
- ヒーターのクリーニングを途中で終了したい場合は、切/スタートキーを押してください。

○パネル操作部を収納します。

ヒーターのクリーニングが終わったら電源スイッチを押して電源を切る。電源ランプが消灯します。

グリル庫内の温度が高い場合は、調理時間が長くなることがあります。

魚焼き手動調理のしかた

1 パネル操作部の魚焼きメニューキーを押し 手動を選ぶ

※前回使用したメニューから始まります。

※焼きかげんは「強」から始まります。

※ 焼きかげんを選ぶときは ※

○焼きかげんキーを押すと焼きかげんが切り換わります。

※手動選択後、約3分以内に切/スタートキーを押さないとブザーが鳴り自動的に解除されます。

※調理中は、メニューの変更はできません。

2 切/スタートキーを押す

○切/スタートキーを押し、調理がスタートします。
○調理中に焼きかげんキーで火力を調節できます。

※調理タイマーをご使用になるときは、調理スタート後設定します。

• 調理中、調理後にグリル用のファンが回転します。

3 調理が終わったら、グリルを「切」にし、調理物を取り出す

○調理が終了すると自動的にヒーターのクリーニング（CL表示）を行います。（最大5分間）
• 調理物を入れたままにしておくと余熱で焦げ過ぎることがあります。
• ヒーターのクリーニングを途中で終了したい場合は、切/スタートキーを押してください。

○パネル操作部を収納します。

※グリルを「切」にし忘れた場合は切り忘れ防止自動停止機能が働き、通電開始から約30分後に自動的にヒーターのクリーニングを行い、通電を停止します。

ヒーターのクリーニングが終わったら電源スイッチを押して電源を切る。電源ランプが消灯します。

調理タイマーの使いかた（例：グリルを使用中に10分の調理タイマーをセットする場合）

◎1分～最大29分まで1分単位で設定できます。※調理中に設定します。

①通電中にタイマーキー⏲を押すとタイマー表示が数字で点灯します。

②設定キーを押して好みの時間に設定します。

③時間を合わせた後、約3秒間経過後に「ピピッ」とブザーが鳴り、「･」が点滅し調理タイマーがスタートします。

④調理タイマーが終了するとメロディーが鳴り、タイマー表示部にCLが点灯し、自動的にヒーターのクリーニングを行います。

• 途中で調理タイマーを中止するときは、もう一度タイマーキー⏲を押してください。
• 設定した時間を変更したい場合は、調理タイマーを中止し、再度設定してください。

※切り忘れ防止自動停止機能（30分）を優先しますので、通電途中でのセットでは、最大時間が短くなります。

グリル
グルメ調理をする

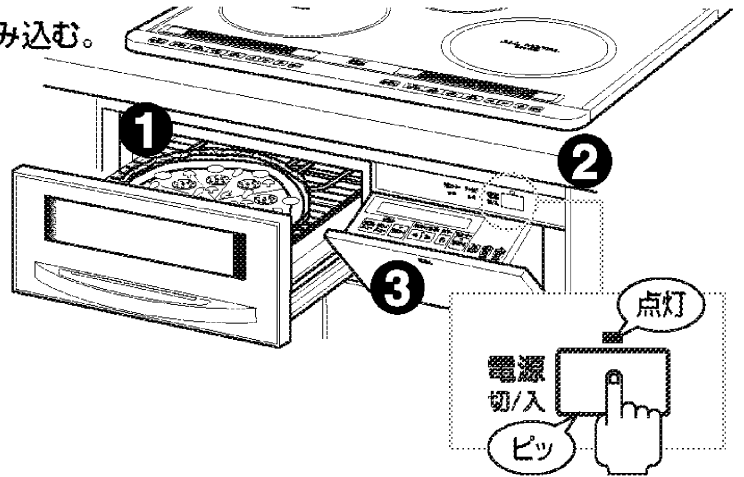
＜準備＞※「ピザ」メニューをセットする場合。

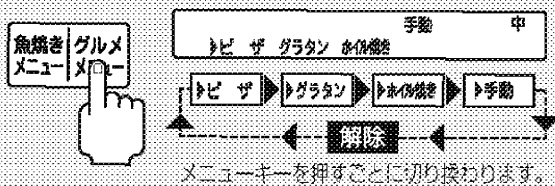
❶ 受皿・焼網をセットし、本体に組み込む。

- グリルに受皿・焼網をセットし、材料をのせます。
- グリルドアは確実に閉めてください。（10ページ）

❷ 電源を入れる。

- 電源スイッチをブザーが鳴るまで押してください。
- 電源ランプが点灯します。

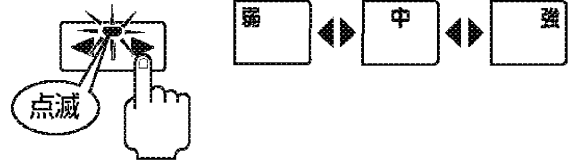
❸ パネル操作部を開ける。

グルメ自動調理のしかた　（調理タイマーは使用できません。）

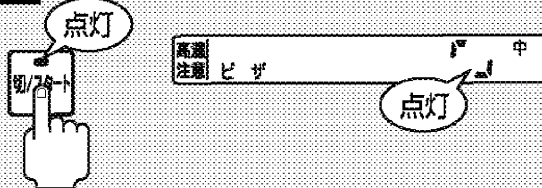
1 パネル操作部のグルメメニューキーを押し ピザを選ぶ

メニューキーを押すごとに切り換わります。

※前回使用したメニューから始まります。

※焼きかげんは「中」から始まります。

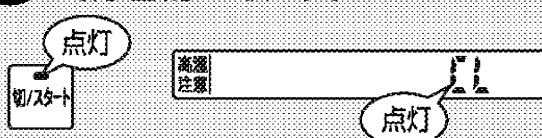
※ 焼きかげんを選ぶときは ※

○焼きかげんキーを押すと焼きかげんが切り換わります。

※メニューおよび焼きかげん選択後、約3分以内に切/スタートキーを押さないとブザーが鳴り自動的に解除されます。

※調理中は、メニューおよび焼きかげんの変更はできません。

2 切/スタートキーを押す

○切/スタートキーを押し、調理がスタートします。
○タイマー表示部が「 」と表示され、途中から調理の残り時間を表示します。

- 調理中、調理後にグリル用のファンが回転します。
- 途中で調理を終了したい場合は、切/スタートキーを押してください。
- 途中で調理を終了させた場合は、手動調理で加熱してください。（31ページ）

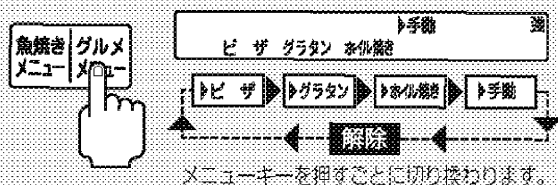
3 メロディーが鳴ったら 調理物を取り出す

○調理物を入れたままにしておくとクリーニングや余熱で焦げ過ぎることがあります。
○焼きが足りないときは、手動調理で様子をみながら、さらに焼いてください。（31ページ）
○調理が終了すると自動的にヒーターのクリーニング（CL表示）を行います。（ヒーターを加熱して付着した油分を焼ききります。最大5分間）

- ヒーターのクリーニングを途中で終了したい場合は、切/スタートキーを押してください。

○パネル操作部を収納します。

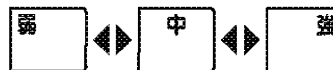
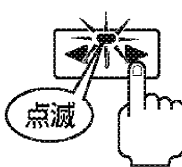
ヒーターのクリーニングが終わったら電源スイッチを押して電源を切る。電源ランプが消灯します。

グルメ手動調理のしかた

1 パネル操作部のグルメメニューキーを押し 手動を選ぶ

※前回使用したメニューから始まります。

※焼きかげんは「強」から始まります。

※ 焼きかげんを選ぶときは ※

○焼きかげんキーを押すと焼きかげんが切り換わります。

火力の目安		
「弱」	「中」	「強」
840W相当	960W相当	1080W相当

※手動選択後、約3分以内に切/スタートキーを押さないとブザーが鳴り自動的に解除されます。

※調理中は、メニューの変更はできません。

2 切/スタートキーを押す

○切/スタートキーを押し、調理がスタートします。
○調理中に焼きかげんキーで火力を調節できます。

※調理タイマーをご使用になるときは、調理スタート後設定します。

- 調理中、調理後にグリル用のファンが回転します。

3 調理が終わったら、グリルを「切」にし、調理物を取り出す

○調理が終了すると自動的にヒーターのクリーニング（CL表示）を行います。（最大5分間）
- 調理物を入れたままにしておくと余熱で焦げ過ぎることがあります。
- ヒーターのクリーニングを途中で終了したい場合は、切/スタートキーを押してください。

○パネル操作部を収納します。

※グリルを「切」にし忘れた場合は切り忘れ防止自動停止機能が働き、通電開始から約30分後に自動的にヒーターのクリーニングを行い、通電を停止します。

■ ヒーターのクリーニングが終わったら電源スイッチを押して電源を切る。電源ランプが消灯します。

調理タイマーの使いかた（例：グリルを使用中に10分の調理タイマーをセットする場合）

◎1分～最大29分まで1分単位で設定できます。※調理中に設定します。

①通電中にタイマーキー ⏲ を押すとタイマー表示が数字で点灯します。

②設定キーを押して好みの時間に設定します。

③時間を合わせた後、約3秒間経過後に「ピピッ」とブザーが鳴り、「・」が点滅し調理タイマーがスタートします。

④調理タイマーが終了するとメロディーが鳴り、タイマー表示部にCLが点灯し、自動的にヒーターのクリーニングを行います。

- 途中で調理タイマーを中止するときは、もう一度タイマーキー ⏲ を押してください。
- 設定した時間を変更したい場合は、調理タイマーを中止し、再度設定してください。

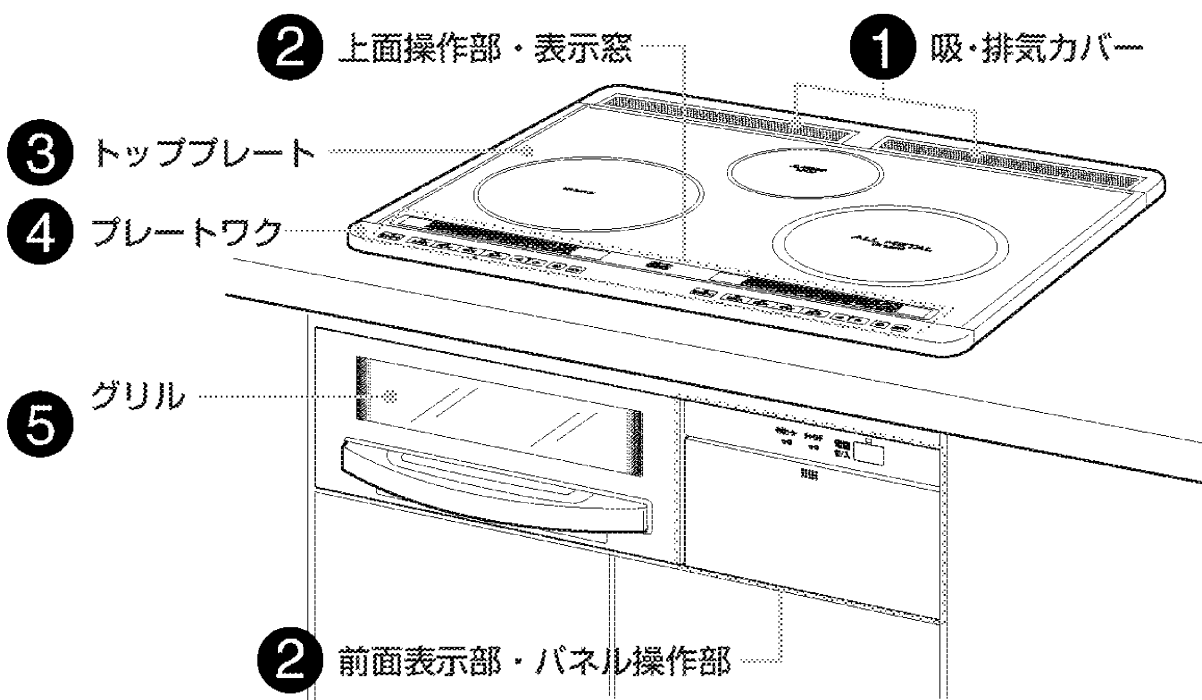
※切り忘れ防止自動停止機能（30分）を優先しますので、通電途中でのセットでは、最大時間が短くなります。

お手入れ

ご使用のたびにお手入れしてください。
トッププレート、プレートワク、操作部は汚れを放置したり、汚れたまま使うとこびりついてとれにくくなります。

⚠注意

必ず電源を切り、本体が十分に冷えたことを確かめてから行ってください。

○ベンジン、シンナー、みがき粉は絶対に使用しないでください。
○吸・排気カバーに水が入らないよう、ご注意ください。

天ぷら鍋(付属品)

1 薄めた台所用洗剤(中性)とお湯で洗う。
●たわしやみがき粉(クレンザー)は使用しないでください。

2 鍋底や外側の異物や汚れをとる。
●汚れがこびりついたまま使うと、油温を正しくコントロールできないことがあります。またトッププレートが汚れます。

3 洗い終わったら水気を切り、乾いたら内側に軽く食用油をぬる。
●洗ったままにしておくと錆びる場合があります。
※天ぷら鍋に同梱の説明書をよく読んでご使用ください。
●鍋底がそってきたり、変形した場合は使用しないでください。お買い上げの販売店でお買い求めください。(8ページ)

❶ 吸・排気カバー

■本体から吸・排気カバーを外し、薄めた台所用洗剤(中性)とスポンジで洗う。
○たわしやみがき粉は使わないでください。
○お手入れ後は、水気をふきとり必ず本体にセットしてください。
○汚れて目詰まりしたまま使うと、通電を停止したり、グリル使用中にグリルドアから煙がもれたりする場合があります。

❷ 前面表示部・パネル操作部・上面操作部・表示窓

■やわらかい布でふく。
○汚れがひどいときは台所用洗剤(中性)を布に直接つけてふきとり、もう一度絞ったふきん、乾いたふきんの順でふきとってください。
○水にぬらさないでください。故障の原因になります。